CADAC

PATIO LIVING

MODE D'EMPLOI UTILISATEUR

Leisure Chef Modèle 8400

MISE EN GARDE

Assurer une aération suffisante. Cet appareil à gaz consomme de l'air (oxygène). Ne pas utiliser cet appareil dans un espace non aéré afin d'éviter de mettre votre vie en péril. Si des appareils à gaz et/ou des personnes supplémentaires utilisant du gaz sont ajoutés à cet espace, une aération supplémentaire doit être fournie.

IMPORTANT

Veuillez lire soigneusement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil avant de l'utiliser. Conservez ce mode d'emploi pour future référence

FR

1. 1.Informations générales

- Cet appareil est conforme à la norme BS EN 498:1998 et à la norme SANS 1539:2003
- Cet appareil doit uniquement être utilisé avec un tuyau et un régulateur approuvés.
- La bouteille de gaz réutilisable doit uniquement être utilisée en position verticale.
- Les appareils fonctionnant au gaz nécessitent une aération afin d'en assurer la bonne performance et de garantir la sécurité des utilisateurs et des autres personnes situées à proximité.
- **Utilisation en extérieur uniquement**

Modèle 8400			
Pays d'utilisation	DK, FI, NO, NL, SE, CY, CZ, EE, GR, HU, IT, PL, PT, RO, SI, SK	BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH, CY, CZ, SI	AT, CH, DE
Catégories d'appareil	$I_{3B/P\ (30)}$	$I_{3+\ (28\text{-}30/37)}$	$I_{3B/P\ (50)}$
Gaz et pression en service autorisés	Butane @ 28-30 mbar Propane @ 28-30 mbar Mélanges butane/propane @ 28/30 mbar (Afrique du Sud – GPL @ 2,8 kpa)	Butane @ 28-30 mbar Propane @ 37 mbar	Butane @ 50 mbar Propane @ 50 mbar Mélanges butane/propane @ 50 mbar
Utilisation nominale	Butane – 320 grammes/heure	Butane – 320 grammes/heure	Butane – 320 grammes/heure
Débit thermique nominal brut	5.3 kW		
Nombre de jets	1.15H		95H
Sources d'alimentation en gaz :	Un tuyau et un régulateur approuvés raccordés à une bouteille de gaz réutilisable n'excédant pas 11 kg et conformes à la législation locale en vigueur		

Abréviations des noms de pays		
AT = Autriche	ES = Espagne	IT = Italie
BE = Belgique	FI = Finlande	NL = Pays-Bas
CH = Suisse	FR = France	NO = Norvège
DE = Allemagne	GB = Grande-Bretagne	PT = Portugal
DK = Danemark	IE = Irlande	SE = Suède

2. Informations relatives à la sécurité

Tuyau

- Le tuyau doit être inspecté pour en vérifier l'état d'usure avant toute utilisation, et avant de le raccorder à la bouteille de gaz.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de tuyau endommagé ou usé. Remplacer le tuyau.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il fuit, est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.

Bouteille de gaz

- S'assurer que la bouteille de gaz est installée ou changée dans un endroit bien aéré, de préférence en extérieur, et toujours à distance de toute source d'ignition comme une flamme nue, et à distance des autres personnes.
- Conserver les bouteilles de gaz à distance de la chaleur et des flammes. Ne pas placer sur un four ou sur toute autre surface chaude.
- Les bouteilles réutilisables ne doivent être utilisées qu'en position verticale afin d'assurer le bon soutirage du gaz. Le non respect de cette consigne peut entraîner un déversement de liquide de la bouteille, résultant sur une condition de fonctionnement dangereuse.
- Ne pas essayer de retirer la bouteille lorsque l'unité fonctionne.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil après utilisation et lorsque l'appareil est stocké.
- Ne pas utiliser avec une alimentation en gaz à distance.

© Copyright CADAC (Pty) Ltd. All Rights Reserved

2. Informations relatives à la sécurité suite...

Montage et utilisation

- Lors du montage des pieds, s'assurer systématiquement que les anneaux de sécurité des pieds sont correctement fixés et que le produit monté est stable et ne tangue pas. Ne pas utiliser l'appareil sans monter le Plateau à Accessoires car il joue un rôle important pour assurer la stabilité générale de l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que sur une surface ferme et nivelée.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsque l'unité fonctionne.
- Dans le cas où l'écran thermique, la cuve ou la cuve du brûleur serait endommagé de sorte qu'un contact permanent entre l'écran thermique et la cuve se produit au cours de l'utilisation, ne pas utiliser l'appareil. Renvoyez-le chez votre revendeur Cadac pour le faire réparer.
- Ne pas couvrir ou changer les évents de la couverture de la boîte à valve car ceci affecterait la performance du produit et pourrait entraîner l'apparition d'une flamme instable.
- S'assurer que l'appareil est utilisé à distance de tout matériau inflammable. Les distances de sécurité minimum sont les suivantes : au-dessus de l'appareil, 120 cm ; à l'arrière et sur les côtés, 60 cm. (voir fig. 1)
- Mise en garde : Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes, l'utilisation de gants de protection est recommandée.
- Tenir les jeunes enfants à distance de l'appareil.
- Ne pas modifier l'appareil. Ne pas l'utiliser dans utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
- Utiliser uniquement en extérieur

Retour de flamme

- En cas de retour de flamme, où la flamme rentre et s'allume à l'intérieur du brûleur ou du corps du venturi, éteindre immédiatement l'alimentation en gaz en commençant par fermer la valve de contrôle de la bouteille de gaz puis la valve de l'appareil. Une fois la flamme éteinte, retirer le régulateur et vérifier l'état du joint ; en cas de doute, remplacer le joint. Rallumer l'appareil comme décrit à la section 4 ci-dessous. En cas de persistance du retour de flamme, renvoyez le produit chez votre agent de réparation autorisé CADAC.

Fuites

- En cas de fuite de votre appareil (odeur de gaz), sortez-le immédiatement dans un lieu bien aéré et dépourvu de flammes où la fuite pourra être détectée et interrompue. Si vous souhaitez vérifier que votre appareil ne fuit pas, faites-le à l'extérieur. Ne pas essayer de détecter une fuite au moyen d'une flamme. La méthode à suivre consiste à enduire les joints d'eau savonneuse. En cas de formation de bulle(s), vous êtes en la présence d'une fuite. Eteindre immédiatement l'alimentation en gaz en commençant par fermer la valve de contrôle de la bouteille de gaz puis la valve de l'appareil. Vérifier que les raccords sont bien faits. Revérifier avec de l'eau savonneuse. En cas de persistance de la fuite de gaz, renvoyez le produit chez votre revendeur CADAC pour inspection/réparation

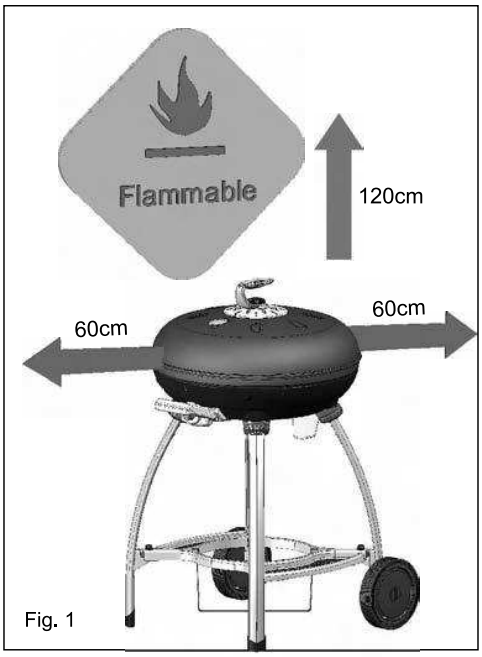


Fig. 1

3. A propos de l'unité

Le Leisure Chef CADAC permet cinq méthodes de cuisson différentes ; voir fig. 2a à 2c)

- Le barbecue Skottel : Utilisé pour la cuisson de type wok pour la cuisson à feu vif, les plats à base de pates, de riz ou les petits-déjeuners traditionnels.
- Le barbecue : Idéal pour cuire viandes, poissons ou légumes au barbecue sans graisse. Idéal pour les aliments présentant une forte teneur en matières grasses étant donné que le réceptacle intégré permet au gras dégagé par la cuisson de s'échapper en cuisant les aliments sans excédent de matières grasses.
- Le gril réversible non adhésif : Idéal pour griller vos viandes ou vos légumes sur la surface rainurée, la surface plate pouvant être utilisée pour la cuisson à feu vif, les petits-déjeuners ou les crêpes. La surface non adhésive permet une cuisson plus saine en utilisant moins de gras.
- Le couvercle de barbecue : Utilisé avec n'importe laquelle des surfaces mentionnées ci-dessus, idéal pour rôtir, faire des gâteaux, des ragoûts ou cuir à la vapeur.
- Une caractéristique unique du Leisure Chef est l'interchangeabilité des différentes surfaces de cuisson, permettant une variété d'options de cuisson. Il est très facile de passer d'une option de cuisson à l'autre. Cela donne à l'utilisateur une flexibilité de cuisson maximum à un prix économique. Voir le Livre de Recette en couleur joint présentant toute une série d'idées de recettes appétissantes simples à préparer en utilisant les différentes surfaces de cuisson du Leisure Chef

4. Utiliser l'appareil

Mise en garde : Etant donné que les parties accessibles peuvent devenir brûlantes, il est conseillé d'utiliser des gants de protection. Tenir les jeunes enfants à distance de l'appareil. (voir fig. 2a à 2c)

- **Barbecue Skottel.** Pour préparer l'option de barbecue Skottel, le placer sur la cuve de sorte que les trois encoches de positionnement se raccordent parfaitement avec les pièces coulées sous pression dans la cuve afin d'assurer une installation stable. Les températures de cuisson sont facilement ajustables pour s'adapter à vos exigences en tournant le robinet de contrôle afin de réguler le degré de chaleur. Une caractéristique du Skottel BBQ est qu'il propose différentes zones de chaleur. Ce qui est très utile étant donné que certains aliments cuisent plus rapidement que d'autres et que les aliments prêts les premiers peuvent être déplacés vers les zones moins chaudes du plat pour les conserver au chaud pendant que le reste des aliments continue de cuire.
- **Barbecue.** Pour préparer l'option barbecue, commencer par placer la cuve dans la cuve de brûleur en s'assurant que les évidements de positionnement de la cuve sont alignés aux encoches de positionnement de l cuve sur la bordure extérieure de la cuve du brûleur. Placer la plaque de déflection au centre au bas de la cuve de manière à ce qu'elle repose sur ses cinq pieds. Terminez le montage en plaçant la grille en métal chromée sur les évidements de positionnement dans la cuve.
- **Gril réversible antiadhésif.** Pour préparer l'option de gril réversible antiadhésif, commencer par placer la cuve dans la cuve de brûleur en s'assurant que les évidements de positionnement sont la cuve sont bien alignés aux encoches de positionnement de la cuve sur la bordure extérieure de la cuve du brûleur. Selon l'option de cuisson désirée, placer le gril réversible antiadhésif avec la surface rainurée ou plate sur le dessus, en le sécurisant dans l'évidemment supérieur de la cuve. La surface simple à nettoyer et antiadhésive permet une cuisson plus saine utilisant moins de matières grasses.
- Ajuster le tems et la température de cuisson en fonction des préférences personnelles pour obtenir une cuisson saignante, à point ou bien cuite. La viande cuite de cette manière, sur la surface rainurée du gril réversible non adhésif, présentera les lignes noircies des steaks grillés professionnellement.

Fig. 2

4. Utiliser l'appareil suite...

- Couvercle de Barbecue. Le couvercle de barbecue peut être utilisé avec le barbecue Skottel, le barbecue et le gril réversible antiadhésif. Lorsqu'il est utilisé avec l'option barbecue ou gril réversible antiadhésif, le couvercle de barbecue repose sur le rebord extérieur de la cuve. Ceci procure un type de chaleur plus directe pour une cuisson plus rapide. Lorsqu'il est utilisé avec le barbecue pour rôtir, verser un verre d'eau dans la cuve afin de créer un environnement de cuisson plus sain.
- Ne pas utiliser le couvercle de barbecue dans les configurations ci-dessus lorsque l'appareil fonctionne à pleine puissance (élevée) ou à puissance intermédiaire (moyenne). N'utilisez les configurations avec le couvercle de barbecue qu'à une puissance réduite (faible), ceci produira une chaleur amplement suffisante pour cuire dans des circonstances normales. Etant donné que cet appareil dégage une puissance calorifique élevée, l'utilisation d'une chaleur plus importante en cuisson avec le couvercle de barbecue peut entraîner l'endommagement de certains éléments. Lors de la manipulation du couvercle de barbecue, il est conseillé d'utiliser le gant fourni avec l'appareil car le couvercle pourrait devenir brûlant en cours d'utilisation. Veuillez vous référer au livre de recette inclus pour des idées recettes alléchantes pour « faire partir vos papilles à l'aventure ».
- Le couvercle du barbecue peut facilement s'accrocher à la cuve et est soutenu au moyen de deux supports en plastique revêtus de caoutchouc au niveau des pieds arrière. Ce qui est particulièrement utile lorsque vous ne voulez pas utiliser le couvercle. Il peut également servir de pare-vent.
- Précautions à respecter avant d'allumer votre appareil.
- Après une période de stockage prolongée, inspecter les évents dans le couvercle de valve afin d'en retirer les éventuels insectes comme les araignées, qui pourraient affecter le débit de gaz. Dégrafez également le couvercle de valve et inspectez l'orifice du venturi pour en retirer les éventuels Insectes. Une fois la vérification faite, remettre toutes les composantes dans la position indiquée.
- N'utiliser cet appareil que sur une surface ferme et nivelée.

Allumer en utilisant l'allumeur piézo (voir fig. 3)

- Pour allumer l'appareil en utilisant l'allumeur piézo, pousser et tourner le robinet de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic. Si le gaz ne s'allume pas à la première étincelle, tournez complètement le robinet de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre et essayer de nouveau en poussant et tournant le robinet de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un clic. Si le gaz ne s'est pas enflammé au bout des deux à trois premières secondes, refermez la valve de contrôle et attendez environ trente secondes pour laisser tout gaz accumulé dans la cuve du brûleur s'échapper. Répétez la procédure ci-dessus si nécessaire jusqu'à ce que la flamme s'allume. La flamme devrait normalement s'allumer dans les une à deux premières secondes.

Allumer en utilisant une allumette ou un allume-barbecue (voir fig. 4)

- Pour allumer l'appareil, allumer une allumette ou un allume-barbecue. Ouvrir la valve de contrôle comme cela est décrit dans « Informations générales » et allumer le brûleur de l'appareil. Lors d'un démarrage à froid, l'appareil peut être allumé depuis le sommet avant de monter la surface de cuisson désirée sur la cuve. Lorsque vous allumez un appareil chaud cependant, il est recommandé de le faire en insérant l'allumette ou l'allume-barbecue dans l'un des évents les plus grands situés directement sous le brûleur.

Informations générales

- Une fois l'appareil allumé, l'intensité de la flamme peut être réglée en tournant le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de réduire la flamme, ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter.
- La position fermée est la position atteinte en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour faire tourner la valve depuis la position totalement fermée, il est nécessaire d'appuyer tout d'abord suffisamment sur le bouton pour déverrouiller le mécanisme. Tout en maintenant le robinet enfoncé, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Une fois la tige sortie de la position verrouillée, il n'est plus nécessaire d'appuyer sur le robinet de contrôle et ce dernier peut tourner librement jusqu'à l'obtention du niveau de flamme désiré. (voir fig. 5)
- Le robinet de contrôle dispose d'une position verrouillée au réglage de flamme maximum. Pour faire tourner la valve jusqu'à une position totalement fermée, appuyer suffisamment sur le robinet de contrôle de la valve pour permettre à la tige de sortir de la position verrouillée au réglage maximum.
- La flamme peut être observée par l'évent d'inspection fourni à cette fin sur le côté de la cuve. (voir fig. 6)
- Lors de la cuisson d'aliments présentant une forte teneur en matières grasses, il est possible d'observer l'apparition de flammes importantes si le réglage de la température est trop élevé. Dans ce cas, baissez la température jusqu'à ce que ces flammes disparaissent.

5. Installation et changement de la bouteille de gaz

- Avant de monter le régulateur à une bouteille de gaz, s'assurer que le joint du régulateur est en position et est en bon état. Cette procédure devrait être suivie à chaque connexion.
- S'assurer que la bouteille de gaz est installée ou changée dans un lieu bien aéré, de préférence en extérieur, à distance de toute source de flamme comme les flammes nues ou les feux électriques et à distance d'autres personnes.
- En s'assurant que la bouteille de gaz est maintenue en position verticale, visser le régulateur à la bouteille jusqu'à ce qu'il soit parfaitement vissé. Serrer uniquement à la main.
- En cas de fuite de l'appareil (odeur de gaz), le déplacer immédiatement dans un endroit bien aéré et dénué de flammes où la fuite pourra être détectée et stoppée. Si vous souhaitez vérifier la présence de fuites sur votre appareil, faites-le uniquement en utilisant de l'eau savonneuse, appliquée sur les joints. La formation de bulles indiquera la présence d'une fuite de gaz.
- Vérifier que les raccords sont bien fixés et vérifier de nouveau en utilisant de l'eau savonneuse. Si vous ne pouvez réparer la fuite, n'utilisez pas l'appareil. Contactez votre revendeur CADAC local qui vous aidera.
- Pour changer la bouteille de gaz, fermer tout d'abord la valve de la bouteille (si elle est installée) puis tourner le robinet de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt. En s'assurant que la flamme est éteinte, dévisser le régulateur. Réinstaller une bouteille pleine en suivant les mêmes précautions que celles décrites ci-dessus.

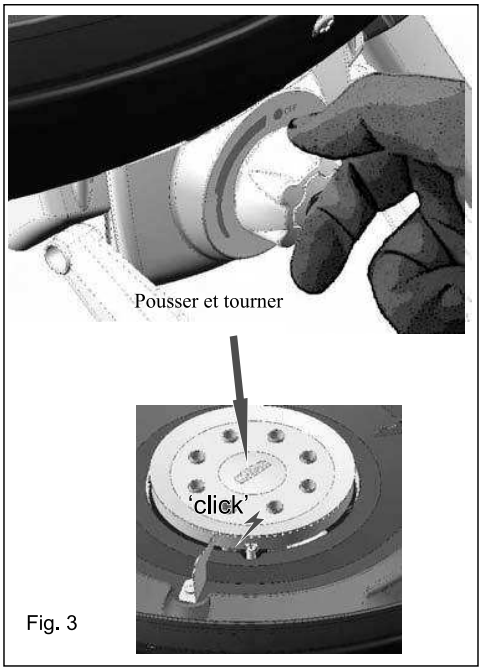


Fig. 3

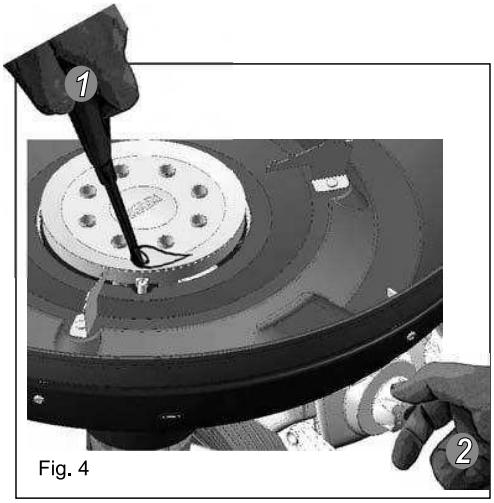


Fig. 4

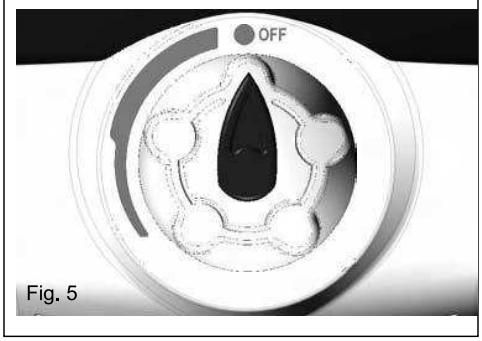


Fig. 5

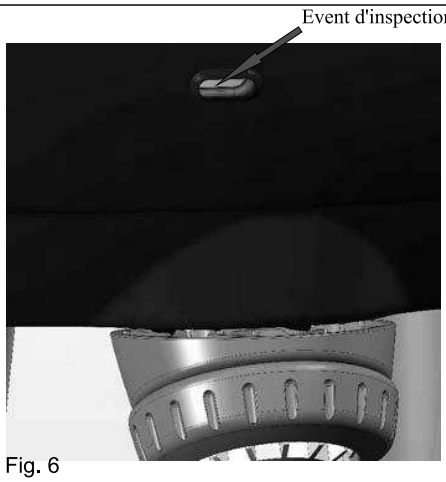


Fig. 6

6. Entretien des plaques de gril

- La plaque de gril réversible antiadhésive dispose d'un revêtement antiadhésif résistant et durable utilisé avec un grand succès sur les meilleures batteries de cuisine du monde. Néanmoins, un bon entretien vous aidera à profiter de nombreuses années de cuisson saine, simple et non adhésive.
- N'utiliser que les réglages de chaleur faible à moyen pour aider à conserver les précieux nutriments contenus dans les aliments et conserver la surface antiadhésive.
- Si le revêtement antiadhésif est très durable, il peut facilement être endommagé par l'utilisation d'ustensiles de cuisine en métal. Il est donc recommandé de n'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois lorsque vous cuisinez.
- Ne pas surchauffer la plaque de gril réversible antiadhésive et toujours ajouter un peu d'huile de cuisson sur la surface avant utilisation.
- Toujours laisser la plaque de grill réversible antiadhésive refroidir avant de l'immerger dans l'eau.
- Le revêtement antiadhésif passe au lave-vaisselle, mais sa surface antiadhésive est tellement simple à nettoyer qu'un rapide lavage à la main suffit. L'utilisation de détergents abrasifs n'est pas recommandée, ceux-ci pouvant endommager la surface antiadhésive de manière permanente.
- Une fois nettoyée, reconditionner la surface en passant un peu d'huile dessus.

7. 1.Entretien général

- Cet appareil ne nécessite pas d'être entretenu de manière régulière.
  Remplacer un gicleur bloqué : (voir fig. 7a à 7g)
- Votre Leisure Chef est équipé d'un gicleur à la dimension spécifique afin de réguler la quantité correcte de gaz.
- Dans le cas où le trou du gicleur se boucherait, la dimension de la flamme pourrait s'en trouver réduite ou ceci pourrait entraîner l'absence totale de flamme. N'essayez pas de nettoyer le gicleur au moyen d'une aiguille ou autre, ceci pouvant en endommager l'orifice (trou), ce qui pourrait rendre l'appareil dangereux.
- Pour remplacer le gicleur : Dévisser le support connecté à l'orifice d'entrée de la valve avant de dévisser les couvercles de valve. Souvenez-vous que parce que l'orifice de la valve dispose d'un filetage à gauche, il est nécessaire de procéder à une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre lorsqu'on le regarde depuis l'extrémité de fixation de la valve.
  - Commencer par dégrafer l'indicateur en plastique sur le robinet de contrôle. Ceci permettra d'exposer une vis devant être retirée au moyen d'un crucifix. Une fois la vis totalement dévissée et retirée, vous pouvez retirer le robinet de contrôle de la tige de la valve (voir fig. 7a et 7b).
  - En utilisant un crucifix, dévissez et retirez les trois vis qui maintiennent en place l'avant et l'arrière du couvercle de la valve (voir fig. 7c).
  - Retirer le couvercle avant en le désolidarisant du couvercle arrière et en le retirant de la tige de la valve (voir fig. 7d).
  - Retourner la cuve du brûleur afin que la valve inférieure soit orientée vers le haut. Dévisser les deux vis de fixation et soulever le couvercle inférieur pour le désolidariser de la cuve du brûleur, afin d'exposer la valve (voir fig. 7e).
  - Dévisser les deux vis qui maintiennent la valve en place et soulever délicatement la valve hors de la boîte à valve. Prendre soin de ne pas endommager le câble d'allumage du piézo (voir fig. 7f et 7g).
  - Une fois la valve en main, utiliser une clé d'une dimension adaptée pour desserrer et retirer le gicleur. Visser le nouveau gicleur à la valve, en prenant soin, en prenant soin de ne pas trop serrer le gicleur, ceci pouvant l'endommager.
  - N'utilisez pas de pinces pour retirer le gicleur usagé ou pour monter le nouveau gicleur, car ceci pourrait en endommager la tête hexagonale, le rendant inutilisable et/ou difficile à retirer.
- Répéter la procédure ci-dessus en sens inverse pour remonter l'ensemble.
- Reconnecter l'alimentation en gaz de la manière décrite dans les consignes de montage.
  Remplacer le tuyau :
- L'installation d'un tuyau est décrite à la section 12 – Installation de l'appareil

8. Nettoyage

- **Barbecue Skottel** : Après avoir fini de cuisiner, laisser le brûleur en position faible en mettant de l'eau savonneuse dans le plat de cuisson afin de ramollir les résidus de cuisson. Une fois que vous êtes satisfait que l'excédent de matières grasses a été retiré, laver le barbecue Skottel à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif adapté. Ne pas utiliser d'objets en métal pointus ou de détergents abrasifs sur la surface en émail vitrifié.
- **Barbecue :** Retirer le gras du réceptacle situé au bas de la cuve (B) et nettoyer comme indiqué pour le Barbecue Skottel. Laver le gril en métal et la plaque déflectrice à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif après avoir essuyé l'excédent de matière grasse subsistant après la cuisson.
- **Couvercle du barbecue** : Laver le couvercle du barbecue à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif adapté. Ne pas utiliser d'objets en métal pointus ou de détergents abrasifs, ceci pouvant endommager le revêtement de la surface.
- **Note** : En cas de tâches tenaces, il est possible d'utiliser un nettoyant pour four.

9. Stockage

- Manipuler l'appareil avec précaution. Ne pas le faire tomber.
- Après utilisation, attendre que l'appareil ait refroidi, le déconnecter de la bouteille de gaz et le stocker dans un endroit frais et sec et à distance de la chaleur.
- Maintenir le couvercle fermé lorsque l'appareil n'est pas en utilisation pour éviter que de la poussière et des insectes n'y entrent pas et n'affectent le débit de gaz.
- Utiliser une couverture de barbecue CADAC, en particulier si l'unité est stockée en **extérieur.**

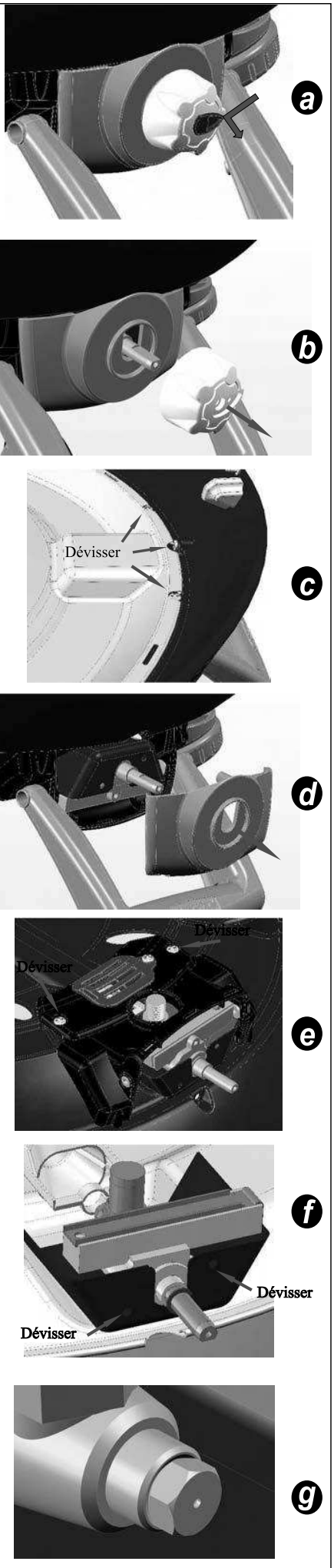


Fig. 7

10. Renvoi de l'appareil pour réparation ou révision

- Ne pas modifier l'appareil, ceci pouvant être dangereux.
- Si vous ne pouvez rectifier un défaut en suivant ce mode d'emploi, veuillez contacter votre distributeur local CADAC pour savoir comment renvoyer le produit afin de le faire réparer.
- Votre Leisure Chef CADAC est garanti par CADAC pendant 2 ans pour tout défaut d'usine.

11. Pièces de rechange et accessoires

- Toujours utiliser des pièces de rechange CADAC car elles ont été conçues pour fournir une performance optimale.

SPARES			
Gicleur N° 1.15H	8400-1	Plaque gril réversible antiadhésive	8401
Gicleur N° 95H	8400-2		

12. Installation

12.1 Pour commencer

- Commencez par déballer et disposer devant vous tous les éléments du barbecue en vous assurant que toutes les pièces listées ci-dessous sont présentes.
  Lisez l'intégralité des consignes d'installation avant de commencer.

12.2 Outils nécessaires pour l'installation

- Une clé réglable
  Des pinces

LEISURE CHEF 8400 – Liste des pièces

Poignée de dôme avec vis de blocage et rondelle en caoutchouc	Quantité 1		Cuve de brûleur	Quantité 1	
Cuvette	Quantité 1		Pied avant	Quantité 2	
Cuve	Quantité 1		Pied arrière droit	Quantité 1	
Plaque de gril en aluminium	Quantité 1		Pied arrière gauche	Quantité 1	
Plaque de gril pressée	Quantité 1		Plateau utilitaire	Quantité 1	
Déflecteur de matières grasses	Quantité 1		Roue, boulon, écrou et garde-roue	Quantité 2	
Cuve	Quantité 1		Jointure de valve européenne et écrou	Quantité 1	
Support pour bouteille de gaz	Quantité 1		Jointure de valve danoise et écrou	Quantité 1	

- Commencer à monter les roues aux pieds arrière.
- Pousser le boulon dans le garde-roue et aligner l'hexagone sur la tête de l'écrou avec la découpe hexagonale du garde-roue.
- Pousser la roue sur le boulon et le fixer en utilisant l'écrou Nylock fourni. Ne pas serrer excessivement l'écrou.
- Placer le garde roue sur la roue afin de couvrir l'écrou. S'assurer que le garde-roue est correctement inséré (voir Fig. 8a à 8d).

- Répéter le processus pour l'autre pied.

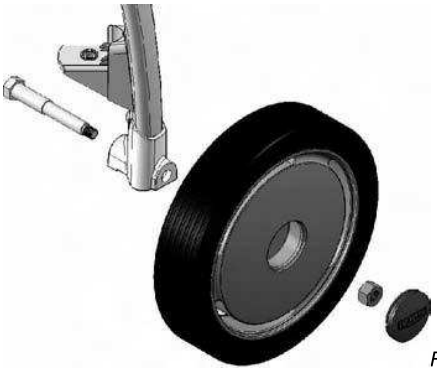


Fig. 8a

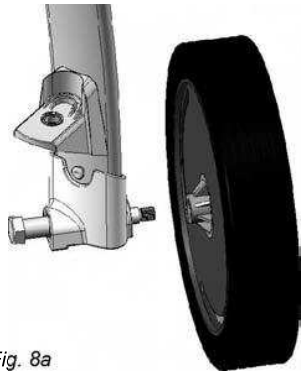


Fig. 8b

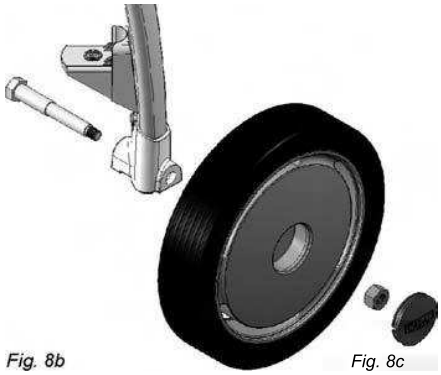


Fig. 8c

Fig. 8d

- Pour assembler les pieds, retourner la cuve de sorte que les supports de pieds en plastique soient tournés vers le haut (voir Fig. 9).
- Assembler les deux pieds sans les roues à l'avant de l'unité. Il s'agit du côté avec la poignée.
- Les pieds sont montés en insérant le tournant conique sur le sommet de la section du pied dans l'orifice conique du support du pied en plastique. S'assurer que la découpe carrée (la plus grande des quatre découpes) est alignée avec le pied de positionnement carré à l'intérieur du support de pied en plastique. Lorsque l'alignement est correct, le tournant conique doit s'insérer dans l'orifice conique, seule une petite section du tournant dépassant du trou (voir Fig. 10a et 10b).
- Fixer le pied en position en vissant l'écrou de blocage au support de pied en plastique. L'écrou de blocage devrait uniquement être serré à la main.
- S'assurer que les pies arrière sont montés selon la bonne orientation (voir Fig. 11).
- Répéter le même processus pour les pieds restants.

Fig. 9

Fig. 10a

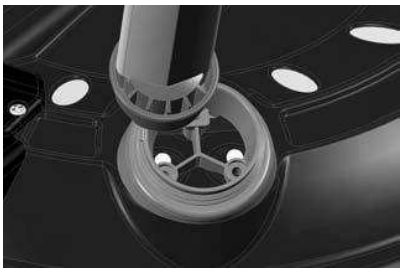


Fig. 10b

Fig. 11

- Une fois les quatre pieds montés, retourner l'unité et la placer sur ses quatre pieds (voir Fig. 12).
- ·Positionner le plateau utilitaire en alignant les vis du plateau avec le goujon fileté dans le support situé au bas des pieds (voir Fig. 13).
- S'assurer que le plateau est bien positionné avant de le fixer en position en serrant les vis de fixation. Un plateau correctement sera en contact parfait avec le support (voir Fig. 14).
- Serrer les vis de fixation à la main. Si ces dernières sont trop serrées, le goujon fileté pourrait s'ébavurer, le rendant difficile et/ou impossible à retirer.

Fig. 12

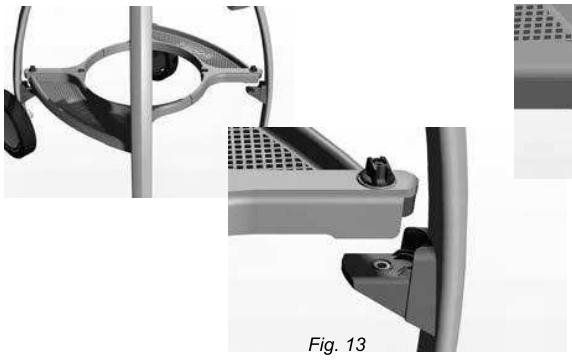


Fig. 13

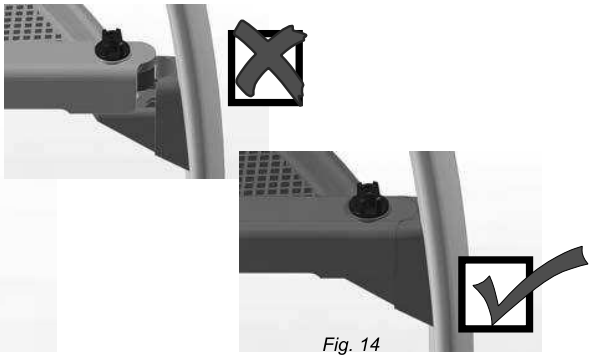


Fig. 14

- Après avoir monté le plateau utilitaire, il est nécessaire de mettre en place le support de la bouteille. Cette opération est aisément réalisée en ouvrant le support (voir Fig. 15).
- Monter le support en alignant le crochet situé sur la section supérieure du support métallique avec les découpes dans le plastique du plateau utilitaire et en le suspendant au cadre métallique du plateau utilitaire (voir Fig. 16).
- S'assurer que le support est suspendu au niveau des quatre crochets et que les quatre crochets sont correctement agrafés comme indiqué sur l'illustration (voir Fig. 17)..

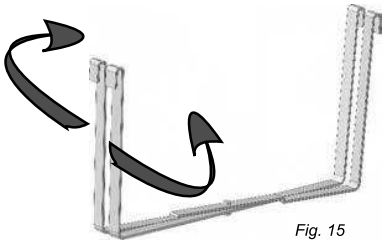


Fig. 15

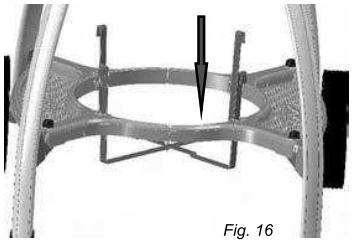


Fig. 16

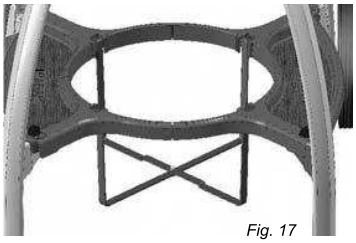
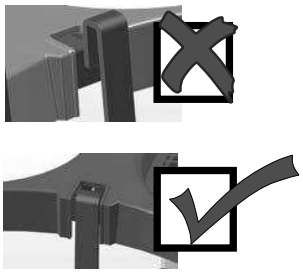


Fig. 17



- Monter la cuvette au support de cuvette en faisant glisser en premier le côté arrondi de la cuvette dans le support. Pousser délicatement la cuvette dans le support jusqu'à entendre un « clic ». Pour retirer la cuvette, appuyer sur l'attache de positionnement de chaque côté de la cuvette à l'intérieur (se faisant face) et tirer délicatement la cuvette du support (voir Fig. 18).

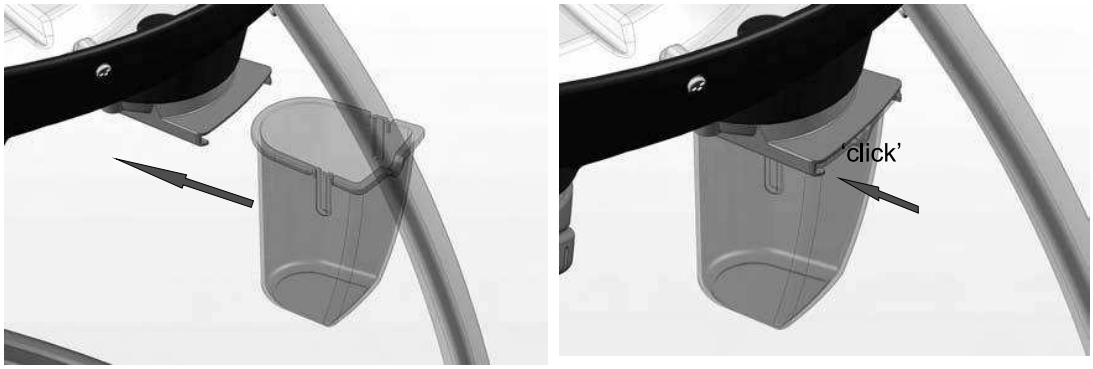


Fig. 18

- La cuve est simplement déposée dans la cuve du brûleur et repose sur les pièces en aluminium coulées sous pression dans la cuve du brûleur. S'assurer que la cuve est correctement alignée. Le large rebord dans la cuve doit être aligné avec le rebord de la cuve du brûleur. La pièce coulée sous pression de la cuve doit également être alignée avec la poignée de la cuve du brûleur (voir Fig. 19a à 19c).
- La cuve doit toujours être mise en place car l'appareil ne peut être utilisé sans celle-ci.

Fig. 19a-c

- Lors de l'utilisation du gril de barbecue et du gril en aluminium, il est nécessaire de monter le déflecteur de barbecue. Le déflecteur permet de répartir harmonieusement la chaleur, et agit comme un déflecteur de matières grasses.
- Placer le déflecteur sur le réducteur de flammes en acier inoxydable, de sorte à ce qu'il repose sur les trois douilles entretoises en acier inoxydable. S'assurer que la plaque déflectrice est correctement positionnée et qu'elle est alignée en son centre sur le réducteur de flammes. (i.e. le déflecteur doit reposer correctement sur les trois douilles entretoises) (voir Fig. 20)

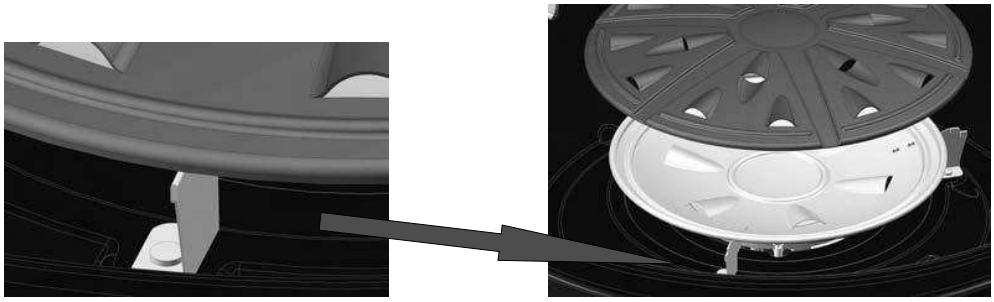


Fig. 20

- La plaque de gril réversible peut être utilisée avec la surface rainurée ou la surface plate sur le dessus.
- Les trois repères sur la plaque de gril en aluminium reposent sur le rebord de la cuve.
- Les deux pièces coulées en aluminium de la cuve empêcheront la plaque de gril de tourner et/ou de tomber (voir Fig. 21).
- Même si une seule surface de cuisson (le gril barbecue ou le gril en aluminium) est utilisée, s'assurer que les deux surfaces de cuisson sont toujours montées. Ceci améliorera la distribution de la chaleur et vous évitera de vous brûler avec les gaz chauds qui s'échappent de la moitié ouverte.

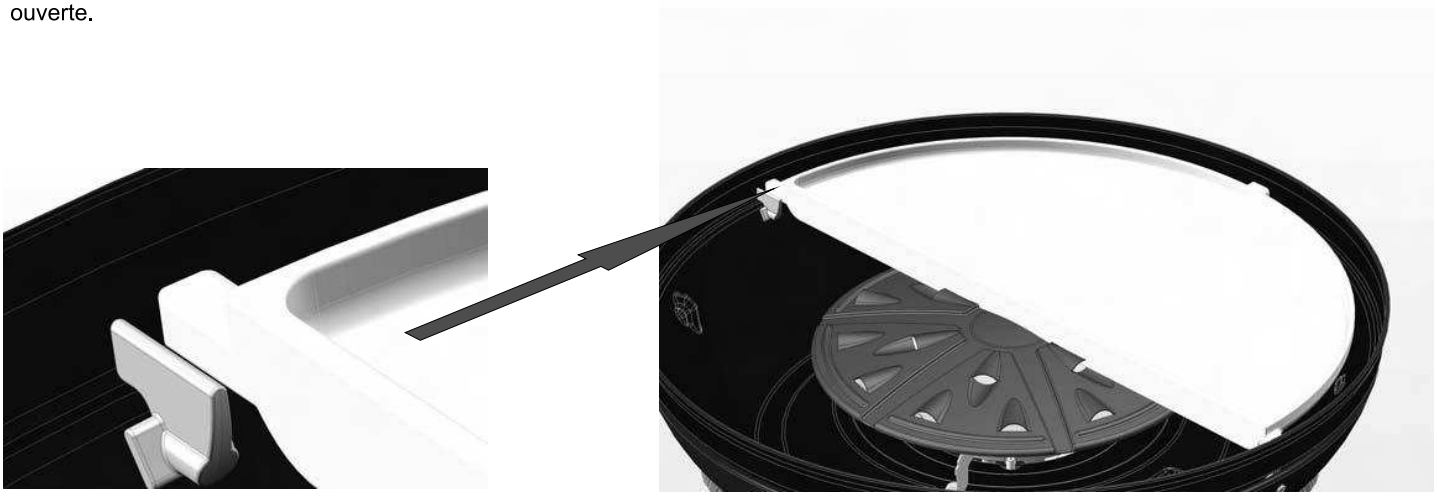


Fig. 21

- Le gril de barbecue repose sur le rebord à l'intérieur de la cuve.
- Les deux pièces coulées en aluminium de la cuve empêcheront le gril de tourner et/ou de tomber (voir Fig. 22).
- Même si une seule surface de cuisson (le gril barbecue ou le gril en aluminium) est utilisée, s'assurer que les deux surfaces de cuisson sont toujours montées. Ceci améliorera la distribution de la chaleur et vous évitera de vous brûler avec les gaz chauds qui s'échappent de la moitié ouverte.

Fig. 22

- Aligner la poignée avec la plaque en acier inoxydable rivée au dôme. S'assurer que la découpe dans la plaque de la poignée est alignée avec l'encoche du support de la poignée du dôme (voir Fig. 23a).
- Fixer la poignée au dôme à l'aide de la vis de fixation de la poignée de dôme. Visser la vis de fixation au rivet fileté au sommet du dôme.
- S'assurer que la rondelle en caoutchouc est bien positionnée entre la vis de fixation et la poignée en plastique (voir Fig. 23c).

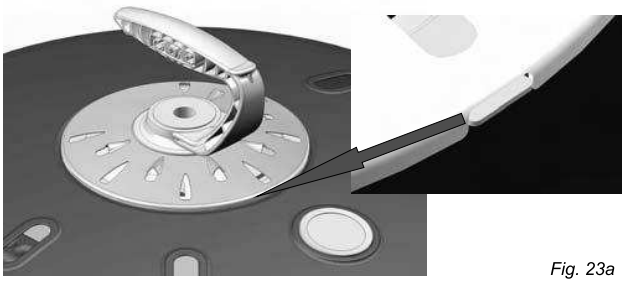


Fig. 23a

Fig. 23b

Fig. 23c

- **Catégories d'appareils I 3B/P (30) et I 3+ (28-30/37)** : Monter la jointure de valve à la valve en la vissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Y insérer un tuyau de 8 mm de diamètre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement monté et fixé au moyen d'un collier de serrage pour tuyau. A l'autre extrémité, fixer un régulateur à basse pression de 30 mbar adapté (Configurations butane I 3B/P (30 et I 3+ (28-30/37)) ou un régulateur à basse pression de 37 mbar adapté (Configuration propane I 3+ (28-30/37)), en s'assurant une fois de plus que le tuyau est bien en place et fixé au moyen d'un collier de serrage pour tuyau. Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme BS 3212:1991/SABS 1156-2 ou équivalente. En Afrique du Sud, le régulateur utilisé doit être conforme à la norme SANS 1237 (voir Fig. 24).
- **Note :** Pour le Danemark, utiliser la jointure de valve danoise (il s'agit de la jointure la plus grosse) (voir Fig. 25).
- **Catégorie d'appareil I 3B/P (50) :**
- Visser un tuyau avec la pièce de fixation filetée adaptée à chaque extrémité, du côté gauche à ¼ de filetage Witworth gaz de la valve. Attacher un régulateur à basse pression de 50 mbar adapté à chaque extrémité du tuyau et le fixer au moyen d'un collier de serrage pour tuyau. Le tuyau utilisé doit être conforme à la 2è partie de la norme DIN 4815 ou équivalent (voir Fig. 26).

- La longueur du tuyau ne doit pas être inférieure à 800 mm et ne doit pas excéder 1,5 m. Vérifier la date de péremption du tuyau et le remplacer si nécessaire et lorsque les conditions nationales l'exigent.
- Ne pas tordre ni pincer le tuyau.
- Ne pas faire circuler le tuyau de manière à le faire entrer en contact avec des surfaces qui pourraient devenir chaudes en cours d'utilisation.

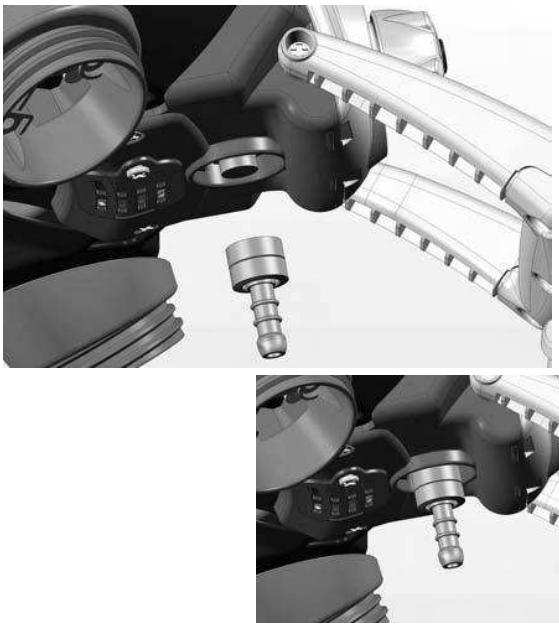


Fig. 24

Fig. 25

Fig. 26

CADAC
PO Box 43196
Industria
2042
South Africa
Tel: ++27 11 473 8600
Fax: ++27 11 474 3875
E-mail: info@cadac.co.za

CADAC SCANDINAVIA
Camp Aps
Gasværksvej 26C
9000 Aalborg
Scandinavia
Phone: +4572183280

E-mail: info@cadac.dk

CADAC EUROPE BV
Ratio 26
6921 RW
Duiven
The Netherlands
Tel: ++31 26 319 7740
Fax:++31 26 319 7743
E-mail: info@cadaceurope.nl

Web site: www.cadac.co.za
Customer care: 0860 223 220 (RSA Only)